

Lo Ristorante "Le Relais" offre una cucina raffinata dello Chef Alessandro Boleso, con un indirizzo alla gastronomia mediterranea nella quale i sapori sono legati alla qualità e freschezza delle materie prime con un'attenzione ai prodotti del nostro territorio.

Il Maître di sala Stefano Protaggi con il suo team sono lieti di consigliarla nella scelta del menu e dei vini.

Le restaurant "Le Relais" propose une cuisine raffinée du Chef Alessandro Boleso, axée sur la gastronomie méditerranéenne dont les saveurs sont données par la qualité et la fraîcheur des matières premières et par l'attention portée aux produits de notre terroir.

Le Maître de salle Stefano Protaggi avec son équipe est heureux de vous conseiller dans le choix de votre menu et dans la sélection des vins.

Das Restaurant „Le Relais“ bietet eine raffinierte Küche von Chefkoch Alessandro Boleso. Seine mediterrane Küche offeriert intensive Aromen durch frische, lokale und saisonale Produkte höchster Qualität.

Unsere Restaurant Manager Stefano Protaggi berätet Sie gerne bei der Auswahl Ihres Menus und der Weine.

Our aim is to ensure that your visit is a memorable experience in every regard. You can look forward to a range of Mediterranean culinary delights prepared by our Chef de Cuisine Alessandro Boleso together with his kitchen team using a wide selection of the freshest ingredients.

Our Restaurant Manager Stefano Protaggi will be glad to help you in selecting your menu and wines.

LE RELAIS
GOURMET RESTAURANT

Menu degustazione

Trilogia di cavolfiore, polpo croccante e il suo ristretto
Trilogie de chou-fleur, poulpe croustillant et son bouillon
Blumenkohl-Trilogie, knuspriger Oktopus und seine Brühe
Trilogy of cauliflower, crispy octopus and its broth



Spaghetti al pomodoro grigliato, estratto di aneto e stracciatella di bufala
Spaghetti à la tomate grillée, extrait d'aneth et Stracciatella de buffle
Spaghetti mit gegrillter Tomate, Dill-Extrakt und Büffelkäse-Stracciatella
Spaghetti with grilled tomato, dill extract and buffalo cheese stracciatella



Rombo chiodato, cicerchie e finferli
Turbot, pois chiches et girolles
Steinbutt, Platterbsen und Pfifferlinge
Turbot, chickling peas and chanterelles



Filetto di maialino, scarola brasata al pepe Valle Maggia
Filet de cochon de lait, scarole braisée au poivre Valle Maggia
Spanferkelfilet, geschmorte Eskariol mit Pfeffer Valle Maggia
Fillet of piglet, braised escarole with pepper Maggia Valley



Namelaka alle mele, streusel profumato alla cannella, pinoli croccanti, gelato al fico
Namelaka aux pommes, streusel à la cannelle, pignons croquants, glace à la figue
Apfel-Namelaka, Zimtstreusel, knackige Pinienkerne, Feigeneis
Apple Namelaka, cinnamon streusel, crunchy pine nuts, fig ice cream

CHF 130 menu 5 portate – CHF 120 menu 4 portate
CHF 130 5-course menu - CHF 120 4-course menu

Abbinamento vini menu completo, scelti dal nostro Sommelier CHF 60 p.p.
Abbinamento vini 4 portate, scelti dal nostro Sommelier CHF 50 p.p.

Wine pairings full menu, chosen by our Sommelier CHF 60 p.p.
Wine pairing 4 courses, chosen by our Sommelier CHF 50 p.p.

Menu degustazione **VEGANO**

Finocchio arrostito, melone retato e olio disidratato

Fenouil rôti, melon et huile déshydratée

Gebratener Fenchel, Netzmelone und getrocknetes Öl

Roasted fennel, netted melon and dehydrated oil



Risotto mantecato alle carote, crumble di olive taggiasche

Risotto aux carottes, crumble d'olives taggiasche

Risotto mantecato mit Karotten, Taggiasche Olivenstreusel

Risotto mantecato with carrots, taggiasche olive crumble



Variazione di mais, barbabietola e latte di cocco

Variation de maïs, betterave et lait de coco

Variation von Mais, Roter Bete und Kokosnussmilch

Variation of corn, beetroot and coconut milk



Scarola brasata alla pizzaiola con capperi in fiore

Scarole braisée à la pizzaiola et câpres en fleur

Geschmorter Eskariol mit Pizzaiola-Sauce und blühenden Kapern

Braised escarole with pizzaiola sauce with blooming capers



Fico al merlot, cacao e nocciole

Figue au merlot, cacao et noisettes

Feige mit Merlot, Kakao und Haselnüssen

Fig with merlot, cocoa and hazelnuts

CHF 115 menu 5 portate – CHF 100 menu 4 portate

CHF 115 5-course menu - CHF 100 4-course menu

Abbinamento vini menu completo, scelti dal nostro Sommelier CHF 60 p.p.

Abbinamento vini 4 portate, scelti dal nostro Sommelier CHF 50 p.p.

Wine pairings full menu, chosen by our Sommelier CHF 60 p.p.

Wine pairing 4 courses, chosen by our Sommelier CHF 50 p.p.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

*Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.
Sur demande, notre personnel sera ravi de vous renseigner sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer allergies alimentaires ou intolérances.
Unsere Mitarbeiter werden Sie auf Anfrage informieren über die enthaltenen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
On request, our employees will be glad to inform you about the ingredients of our dishes that may cause any allergy or other intolerances.*

Antipasti

- Tartare di capesante marinate, mela verde e aneto** 30
Tartare de coquilles Saint-Jacques marinées, pomme verte et aneth
Tartar von marinierten Jakobsmuscheln, grünem Apfel und Dill
Tartare of marinated scallops, green apple and dill
- Degustazione di pesci d'acqua dolce** 32
Dégustation de poissons d'eau douce
Verkostung von Süßwasserfischen
Tasting of freshwater fish
- Duo di foie-gras d'anatra, spinacini alla fiamma e frutti di bosco** 36
Duo de foie gras de canard, épinards sautés et baies des bois
Duo von Entenstopfleber, gebratener Spinat und Beeren
Duo of duck foie-gras, sautéed spinach and berries
- Tataki di toro, radicchio trevisano e nocciole** 32
Tataki de taureau, radicchio de Trévisé et noisettes
Tataki vom Stier, Treviso-Radicchio und Haselnüsse
Tataki of bull, Treviso radicchio and hazelnuts

Primi Piatti

- Cannelloni farciti ai porcini, patata di monte e spuma al parmigiano** 34
Cannelloni farcis aux cèpes, pommes de terre et mousse au parmesan.
Cannelloni gefüllt mit Steinpilzen, Kartoffeln und Parmesan-Schaum
Cannelloni stuffed with porcini mushrooms, potatoes and Parmesan foam
- Tagliolini all'uovo con topinambur e gambero rosso di Mazara del Vallo** 32
Nouillettes à l'œuf avec topinambours et crevettes rouges de Mazara del Vallo
Eiernudeln mit Topinambur und roten Garnelen aus Mazara del Vallo
Egg tagliolini with Jerusalem artichokes and red prawns from Mazara del Vallo
- Fusilloni di Gragnano, cavolfiore arrostito, bottarga di trota e le sue uova** 32
Fusilloni di Gragnano, chou-fleur rôti, poutargue de truite et ses œufs
Fusilloni di Gragnano, gebratener Blumenkohl, Forellen-Bottarga und deren Rogen
Fusilloni di Gragnano, roasted cauliflower, trout Bottarga and its roe
- Risotto Carnaroli all'estratto di cavolo cappuccio con tartare di cervo e ricotta di bufala** 32
Risotto Carnaroli à l'extrait de chou frisé avec tartare de cerf et ricotta de buffle
Carnaroli-Risotto mit Grünkohl-Extrakt, Hirschtartar und Büffelkäse-Ricotta
Carnaroli risotto with kale extract, deer tartare and buffalo ricotta cheese

Piatti principali di pesce

Salmerino alpino, zucca arrostita e i suoi semi torrefatti	56
Omble chevalier, potiron sauté et ses graines grillées Alpen-Saibling, gebratener Kürbis und seine gerösteten Kerne Alpine char, panfried pumpkin and its roasted seeds	
Filetto di rombo chiodato all'arancia, carciofi e mentuccia	60
Filet de turbot à l'orange, artichauts et menthe Filet vom Steinbutt mit Orange, Artischocken und Minze Fillet of turbot with orange, artichokes and mint	
Aragostella rosolata al burro e timo limonato con lenticchie nere e lardo di Colonnata	64
Homard sauté au beurre et thym citron avec lentilles noires et lard de Colonnata In Butter und Zitronenthymian sautierter Hummer mit schwarzen Linsen und Speck aus Colonnata Butter-Seared Lobster with Lemon Thyme with black lentils and Colonnata lard	
Branzino al sale, verdure e patate dell'orto, salsa allo Champagne	140
Loup de mer entier en croûte de sel, légumes et pommes sautées, sauce au Champagne Wolfsbarsch in der Salzkruste, Garten-Gemüse und Kartoffeln, Champagnersauce Salt-crusted sea bass, garden vegetables and potatoes, Champagne sauce	due persone

I nostri pesci provengono da: CH, IT, CA, HR
Oceano Atlantico, mar Mediterraneo e lago di Garda (FAO 21, 27, 34, 341, 37, 51, 57, 71).

Piatti principali di carne

Lombata d'agnello, broccoli e peperone di Piquillo	58
Longe d'agneau au brocoli et au piment de Piquillo	
Lammkarree mit Brokkoli und Piquillo-Pfeffer	
Lamb loin with broccoli and Piquillo pepper	
Suprema di fagiano al tartufo nero invernale con vinaigrette di pere e radici	54
Suprême de faisan à la truffe noire d'hiver, vinaigrette à la poire et racines	
Supreme vom Fasan mit schwarzem Wintertrüffel und Birnen-Wurzel-Vinaigrette	
Supreme of pheasant with black winter truffle with pear and root vinaigrette	
Costoletta di vitello al burro Cafè de Paris, porcini e patate Anna	60
Côte de veau au beurre Café de Paris, cèpes et pommes de terre Anna	
Kalbskotelett, café de Paris-Butter, Steinpilzen und Anna Kartoffeln	
Veal chop, café de Paris butter, porcini mushrooms and potatoes Anna	
Sella di capriolo e le sue guarnizioni	150
Selle de chevreuil et ses garnitures	due persone
Rehrücken mit Garnitur	
Saddle of roe deer and its Garnitures	

Le nostre carni provengono da: CH, IT, FR, IE, AUS.

Dolci tentazioni

- La passeggiata nel bosco - Cremoso al cioccolato, gelato al fungo porcino spugna al pino mugo, castagne e meringa al tartufo bianco** 26
La promenade dans les bois ; crème au chocolat, glace aux cèpes, éponge au pin de montagne châtaignes et meringue à la truffe blanche
Der Waldspaziergang; Schokoladencreme, Steinpilzeis, Bergkiefer-Schwamm Kastanien und weisse Trüffel-Meringue
A walk in the woods; chocolate cream, porcini mushroom ice cream, mountain pine sponge chestnuts and white truffle meringue
- A tutto tondo! Il lampone, il fico e il marsala** 24
Tout Rond ! Framboise, figue et Marsala
Rundum! Himbeere, Feige und Marsala
All round! Raspberry, fig and Marsala
- Banana caramellata con cremoso di cioccolato al latte** 24
Banane caramélisée avec crème au chocolat au lait
Karamellisierte Banane mit Milchsokoladencreme
Caramelized Banana with Milk Chocolate Cream
- Tarte tatin alla mela, namelaka dulcey e gelato alla vaniglia del Madagascar** 26
Tarte tatin aux pommes, dulcey namelaka et glace à la vanille de Madagascar
Apfeltarte Tatin, Dulcey Namelaka und Vanilleeis aus Madagaskar
Apple-Tarte Tatin, dulcey namelaka and Madagascar vanilla ice cream
- Selezione di formaggi locali ed esteri, sorbetto alla pera, mostarda e pane "mataloc"** 3 pezzi/20
Sélection de fromages de la région et d'autres pays, sorbet aux poires, moutarde et pain "mataloc" 5 pezzi/30
Auswahl an Käsesorten aus der Region und anderen Ländern, Birnensorbet, Senf und Brot "mataloc"
Selection of cheeses from the region and other countries, pear sorbet, mustard and bread "mataloc"

*Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.
Sur demande, notre personnel sera ravi de vous renseigner sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer allergies alimentaires ou intolérances.
Unsere Mitarbeiter werden Sie auf Anfrage informieren über die enthaltenen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
On request, our employees will be glad to inform you about the ingredients of our dishes that may cause any allergy or other intolerances.*

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa